



31.^a EDICIÓN

Cursos de verano

UNED

2020

Información y matrícula

UNED Ávila
C/ Canteros s/n
05005 Ávila
920206221/12 / secretaria@avila.uned.es
www.uned.es/cursos-verano

Precios de matrícula

	Antes del 1-7-2019	Después del 1-7-2019 (incluido)
Matrícula Ordinaria	86 €	99 €
Miembros de la Asociación alumniUNED	63 €	75 €
Estudiantes universitarios (UNED y resto de Universidades)	63 €	75 €
Familia numerosa general	63 €	75 €
Estudiantes con discapacidad	32 €	38 €
Víctimas del terrorismo y Violencia de género	32 €	38 €
Familia numerosa especial	32 €	38 €
PAS (Sede Central y Centros Asociados de la UNED), Estudiantes UNED SENIOR y mayores de 65 años	63 €	75 €
PDI de la Sede Central y Profesores-Tutores de los Centros Asociados y Colaboradores Prácticum	63 €	75 €
Personas en situación de desempleo	63 €	75 €

Puedes realizar el pago por transferencia a la cuenta **ES90 0049 4630 17 2317580358 (BANCO SANTANDER)** especificando como concepto 'Matrícula código 110' y tu nombre.

Sobre los precios públicos de la **matrícula ordinaria** el Centro Asociado de Ávila ofrece una reducción especial de un 20% (ya incluido).

Propone

UNED

Departamento de Química
Inorgánica y Química Técnica

Presencial

Centro Asociado de Ávila
(Sede de Ávila)

Del 8 al 10 de julio de 2019

Nuevos retos en
alimentación y
nutrición

CURSOS
DE
VERANO

UNED

ÁVILA



INFÓRMATE EN
uned.es/cursos-verano

Nuevos retos en alimentación y nutrición

Departamento de Química Inorgánica y Química Técnica

Dirige: Carmen Gómez Candela

Co-Dirige: Socorro Coral Calvo Bruzos

Resumen del curso

En este curso abordaremos algunos aspectos de la alimentación como pilares fundamentales en la mejora y el mantenimiento de la salud, para todas las personas y a cualquier edad. Contribuyen a reducir el riesgo de algunas de las enfermedades más prevalentes como cardiovasculares, obesidad o hipertensión sin olvidar que en conjunto mejora la calidad de vida.

Modificaciones básicas de los hábitos cotidianos pueden influir en la forma física pero también, y es lo más importante, ejercer efectos muy positivos para la salud. Abordaremos temas sugerentes, novedosos que pueden despertar interés y curiosidad por su diversidad y por tener un gran impacto mediático.

Contenido y desarrollo

lunes, 8 de julio de 2019

(17:00 - 19:00) *Nutrición y salud: nuevas recomendaciones*

Socorro Coral Calvo Bruzos. Profesora de Nutrición y Dietética. UNED.

(19:00 - 21:00) *La vuelta a la alimentación vegetariana y vegana*

Marllyn Valero Pérez. Hospital Universitario La Paz. Grupo de Investigación en Nutrición y Alimentos Funcionales (NUTRINVEST).

martes, 9 de julio de 2019

(10:00 - 12:00) *Las grasas de la dieta: desde el aceite de oliva hasta el aceite de pescado*

Cristina Santurino. Unidad de Nutrición y Dietética. IdiPaz.

(12:00 - 14:00) *Nuevas fuentes de proteínas*

Bricia López Plaza. Hospital Universitario La Paz. Grupo de investigación en Nutrición y Alimentos Funcionales (NUTRINVEST).

(17:00 - 19:00) *Lo que conviene conocer de la microbiota intestinal y la alimentación*

Samara Palma Milla. Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Hospital Universitario de la Paz. Madrid.

(19:00 - 21:00) *Nutrición y cerebro: un binomio muy potente*

Carmen Gómez Candela. Jefe de Nutrición Clínica y Dietética. Hospital Universitario La Paz. Madrid.

miércoles, 10 de julio de 2019

(09:00 - 11:00) *Las técnicas culinarias del futuro a debate: en casa y en centros de restauración*

M^a José Castro Alija. Profesora Nutrición y Dietética. Universidad de Valladolid.

(11:00 - 13:00) *La elección de los alimentos a través de los sentidos*

Esperanza Mollá Lorente. Profesora. Facultad de Ciencias. Universidad Autónoma de Madrid.

1 crédito ECTS (Grados)